5. Rezepte : Kirschsahnetorte

a) Was braucht man für eine Kirschsahnetorte?

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 250 g Zucker
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 EL Kakao
- 2 Gläser Sauerkirschen (abtropfen lassen!)
- 1 Tafel Blockschokolade (200 g)
- 0,6 l Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker

b) Vokabeln:

verrühren	mélanger
zugeben	ajouter
unterheben	incorporer délicatement
abkühlen	refroidir
vorbereiten	préparer
gerieben	rappé
verteilen	répartir
darüberstreuen	soupoudrer
kühl stellen	mettre au frais

c) Wie macht man eine Kirschsahnetorte?

Zubereitung

1. Schritt
- Zuerst Eigelb und Mandeln, Zucker und Margarine verrühren.
- Den mit Backpulver gemischten Kakao zugeben und das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Dann die Masse in eine Kuchenform geben.
- Anschließend 30 Minuten backen und abkühlen lassen.
- Danach die vorbereiteten Kirschen und die Hälfte der geriebenen Schokolade auf den Tortenboden verteilen.

2. Schritt
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, auf den Tortenboden verteilen und den Rest der Schokolade darüberstreuen.
- Zum Schluss wieder kühl stellen.